

צלי עוף בסיר



רכיבים

- עוף או חלקי עוף לפי הטעם
- בצל חתוך לרבעים
- 1/2 2/1 כפית כורכום לפי הטעם
- לפי הטעם מלח גס לפי הטעם
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מסדרים את העוף בסיר גדול ורחב. להניח בין העוף את רבעי הבצל ולהוסיף תבלינים.
2. לכסות, להביא לרתיחה, להנמיך אש ללהבה הנמוכה ביותר.
3. לבשל עד שהנוזלים מצטמצמים, לפחות שעתיים וחצי (כמה שהבישול יותר ארוך, כך העוף יהיה שחום יותר ופריך)
4. אין צורך במים הבצל מפריש המון נוזלים.

155 דקות

4 servings 4